

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אדמוני חציפורי



10



ניתן להוסיף לתערובת הגבינות מיקס של גבינה צהובה מגורדת



שעתיים



המרכיבים:

תערובת גבינות!

1 קג' גבינת חמד

2 גבינת כנען

ביצה 1 + מלח לפי טעם

2 כפות קמח

בצק:

1 קג קמח

כף חומץ

ביצה 1

קורט מלח

חצי כוס שמן (כוס חד פעמית של קפה)

אופן הכנה:

מנפים את הקמח בקערה מוסיפים את החומרים לשים הכל לבצק אחיד ונעים לעבודה מניחים לבצק כחצי שעה ולחסור וללוש את הבצק לפחות שלוש פעמים עד ששומעים שיש מתפוצצים בלונים קטנים בבצק,

לפזר קמח על משטח העבודה ולחלק את הבצק ל-22 כדורים שווים לקמח ולהניח על המשטח כחצי שעה למנוחה לאחר מכן לפתוח כל עגול עם מערוך לגודל בינוני

ולחניח בצד כ- 15 דקות בערך עד שהבצק יהיה גמיש
וקל לעבודה להתחיל לפתוח לאט לאט בידיים
מהקצוות עד לקבלת עיגול סביר להתחיל לטפוף
בעדינות שמן לסגור קצה אחד לאורך ושוב לטפוף
שמן ולסגור עוד קצה לאורך עד לקבלת ריבוע ,
לערבב את הגבינות הביצה הקמח והמלח ביחד
ובריבוע של הבצק מניחים
את המילוי בערך 2 וקצת כפות סוגרים את הריבוע
בצורת מעטפה אופים כחצי שעה
עד להזהבה בחום של 200 מעלות אני אופה בטורבו
בהצלחה ובתיאבון לכולם !!!

